



ทะเลเบียน  
ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน  
เรื่อง โรงรับจำนำปู



จัดทำโดย

กองการศึกษา เทศบาลตำบลสะพลี  
อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

# ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

## เรื่อง ธนาคารปู

\*\*\*\*\*

ความเป็นมา ของการทำ ธนาคารปู นายณรงค์ ม่วงทองคำ ผู้ริเริ่มโครงการวิสาหกิจชุมชน “โรงรับจำนำปู” ที่ตำบลสะพลี อำเภอบึงสามพัน จังหวัดชุมพร อันเป็นองค์กรภาคประชาชนที่พัฒนามาจากเรื่อง เศรษฐกิจพอเพียงโดยเน้นการพึ่งพาอาศัยกันมากกว่าเรื่องธุรกิจ

### โรงรับจำนำ "ปูม้า" เพื่อการอนุรักษ์

ลุงณรงค์ ม่วงทองคำ วัย 70 ปี อยู่บ้านเลขที่ 18 ม.1 ต.สะพลี อ.ปะทิว จ.ชุมพร ชาวบ้าน ต.สะพลี อ.ปะทิว จ.ชุมพร คือ ผู้ริเริ่มโครงการวิสาหกิจชุมชน “โรงรับจำนำปู” เปิดมา 5 ปี มีผู้คนเยี่ยมชม ตลอด เป็นแหล่งเรียนรู้แก่ผู้สนใจเข้ามาศึกษาดูงานเพื่ออนุรักษ์พันธุ์ปูม้า หลังเจอวิกฤตปูม้าลดลงจน เกือบจะสูญพันธุ์ไปจากทะเลอ่าวสะพลี ถ้าสุดสามารถปล่อยลูกปูม้าคืนสู่ธรรมชาติได้ถึง 2 ล้านตัวต่อวัน วัตถุประสงค์ เพื่อการอนุรักษ์ปูม้า เป็นโครงการที่ตอนนี้เปิดเป็นแหล่งเรียนรู้มีหลายหน่วยงานเข้าไปศึกษา ดูงาน

ชุมชนในแถบนี้ประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก จึงหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะทำลายทรัพยากรธรรมชาติทาง ทะเล ซึ่งปูม้าก็เป็นหนึ่งในนั้น โดยเวลาที่ชาวประมงได้ปูม้ามาบางครั้งก็จะมีปูไข่นอกกระดองติดมาด้วย หากเป็นผู้ที่ไม่เห็นคุณค่าก็จะนำไปขายโดยไม่คำนึงถึงลูกปูที่จะต้องตายไปเป็นจำนวนมาก ลุงณรงค์ ม่วง ทองคำ จึงอาสาให้ความรู้แก่ชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อให้พวกเขาเห็นคุณค่าของไข่นอกกระดองที่ต้องสูญเสียไป กระทั่งเกิดการชักชวนให้จัดตั้งโรงรับจำนำปูแห่งนี้ขึ้น เพื่อให้ชาวประมงนำปูม้าที่มีไข่นอกกระดองมาจำนำ เมื่อได้แม่ปูไข่นอกกระดองแล้วจะอนุบาลลูกปูไว้ 3 วันจากนั้นก็จะนำไปปล่อยลงทะเล

ลุงณรงค์ ม่วงทองคำ เล่าว่าทางโรงรับจำนำจะนำลูกปูไปปล่อยทุกวัน ส่วนถ้ามีนักท่องเที่ยวที่เข้า เยี่ยมชมกิจการและอยากมีส่วนร่วมด้วย ทางโรงรับจำนำก็ยินดีให้ร่วมออกไปปล่อยปูลงทะเลด้วยกัน ถือเป็น การปลูกฝังให้ผู้บริโภคมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ และนับว่าเป็นไอดีการท่องเที่ยววิถีชุมชนชาวเลที่ น่าสนใจไม่น้อย

โครงการโรงรับจำนำปูม้าแห่งนี้ได้ทำการปล่อยลูกปูม้าไปเกือบ 5 ล้านตัว ถึงตรงนี้ ลุงณรงค์ก็ยิ้มด้วย สีหน้าภูมิใจและบอกว่างานนี้ได้รับความร่วมมือจากชาวประมงพื้นถิ่นและชาวบ้านเป็นอย่างดี ก่อนอธิบายถึง การรับจำนำปูม้าให้ฟังว่า “โดยหลักการแล้วชาวประมงจะได้ตัวละ 20 บาท จากการนำปูม้าที่มีไข่นอก กระดองมาจำนำส่วนใหญ่ก็จะจำนำขาดเลย คือไม่มาเอาคืนทางโรงรับจำนำก็จะอนุบาลลูกปูที่เกิดจากไข่นอก

กระดองนี้ แล้วนำไปปล่อยคืนสู่ท้องทะเล ส่วนตัวแม่ก็จะนำไปจำหน่ายเพื่อนำเงินกลับมาหมุนเวียน ในการบริหารโรงรับจำนำปูม้าต่อไป การจัดตั้งโรงรับจำนำแห่งนี้ จึงถือเป็นส่วนหนึ่งในการอนุรักษ์และเพาะพันธุ์ปูม้าไม่ให้หมดไปจากท้องทะเลไทย”

ทั้งนี้หลักการสำคัญก็คือ โรงรับจำนำปูม้า จะรับจำนำปูม้าที่มีไข่เต็มท้องตัวละ 20 บาท แล้วนำไปไว้ในถังเพื่อให้ปูม้าได้สลัดไข่ ซึ่งก็ใช้เวลาประมาณไม่ถึงอาทิตย์ และหากว่าชาวประมงที่นำปูมาจำหน่ายมาได้ปูกลับก็จะคิดดอกเบี้ย 1 บาท เพื่อเข้ากองทุน แต่ส่วนใหญ่ก็จะจำหน่ายขาดเลยคือไม่มาเอาคืน

ขั้นตอนก็เริ่มต้นด้วยการ หลังรับซื้อปูม้าที่มีไข่เต็มท้องมา แล้วนำมาซังไว้โดยให้ออกซิเจน เพื่อให้มันหายใจได้สะดวก แต่ไม่ต้องให้อาหารแก่แม่ปู โดยแม่ปูที่มีไข่สีดำเพียง 2 วันก็จะสลัดไข่ออกจนหมด ขณะที่แม่ปูที่มีไข่สีเทา ใช้เวลา 5 วันจึงจะสลัดไข่ออก ส่วนแม่ปูที่มีไข่สีเหลือง ใช้เวลา 7 วันในการสลัดไข่ นอกจากนี้ แม่ปูแต่ละตัวจะสลัดไข่ได้ประมาณ 700,000 ฟอง โรงรับจำนำปูม้าจึงสามารถนำไข่ออกไปปล่อยทะเลได้ทุกวัน วันละหลายล้านตัว

คุณณรงค์ บอกว่า พอไข่หลุดจากตัวแม่ปู ก็จะกลายเป็นปูตัวเล็กๆ ถ้าไม่รีบนำไปปล่อย ลูกปูจะกินกันเอง ทำให้ปูตายเกือบหมด แต่ถ้านำไปปล่อยทันทีจะทำให้มีโอกาสรอดบ้าง

อัตราการรอดของลูกปูโดยเฉลี่ยประมาณเปอร์เซ็นต์เดียวก็ถือว่ามาก เพราะแม่ปู 1 ตัวออกไข่ 700,000 ฟองก็เท่ากับจะมีปูรอดตายเกือบ 10,000 ตัว พอแม่ปูสลัดไข่เรียบร้อยแล้ว ก็จะเอาแม่ปูไปขายแม่ค้าที่ตลาด ได้กิโลกรัมละ 220-250 บาท ขนาด 7 ถึง 8 ตัวโล กำลังน่ากิน ถือเป็นรายได้หลักของโรงรับจำนำปูม้า ซึ่งนำรายได้ส่วนนี้จ่ายค่าไฟ ค่าออกซิเจน และค่าแรง (เรียกว่าโรงรับจำนำ แต่ปรากฏว่าไม่มีการไถ่ถอนแต่ประการใด)

“วันหนึ่งๆ แต่ละรายจับปูมาได้มากขึ้นหลายเท่า แล้วยังสะดวกในการขายด้วย เพราะจะมีพ่อค้ามารับซื้อถึงที่ ประกอบกับในปัจจุบัน รัฐบาลได้ช่วยชาวประมงชายฝั่ง ด้วยการตรวจจับเรือประมงขนาดใหญ่ที่ชอบเข้ามาลากอวนและลอบตักจับปูม้าของชาวประมงพื้นบ้าน” หมายถึงว่า ห่างจากชายฝั่งไป 5 ไมล์ เป็นที่หากินของชาวประมงชายฝั่ง ห้ามเรือประมงขนาดใหญ่เข้ามาแย่งจับ หลังจากชาวประมงสามารถจับปูม้าได้มากขึ้นกว่าที่เคย ระยะเวลาต่างๆ ชาวประมงจะไม่เอาปูไข่มาขายโรงรับจำนำปูม้าเหมือนเคย แต่จะนำมาให้ฟรีๆ จึงทำให้ต่างฝ่ายต่างมีผลประโยชน์ร่วมกัน คิดแล้วได้กำไรไม่มาก แต่ที่อยู่ได้ก็เพราะมีเงินสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐบ้าง จากนักท่องเที่ยวบ้าง

คุณณรงค์ ยืนยันว่า การตั้งโรงรับจำนำปูม้าของที่นี่ได้ผลดี โดยวัดจากชาวประมงสามารถจับปูม้าได้มากขึ้นเรื่อยๆ

ปทุมมา เนื้อปทุมมีสีขาวนุ่มแน่น แน่น จิ้มกับน้ำจิ้มซีฟู้ด อร่อยอย่าบอกใครคนที่ชอบกินอาหารทะเลทุกคน รับรองว่าจะต้องชอบกินปทุมมา ก็เพราะเป็นเช่นนี้ ปทุมมาจึงมีราคาแพงเหตุที่แพงก็เพราะมีคนกินมากขึ้น ขณะที่ปทุมมาน้อยลงนั่นเอง เมื่อปทุมมาเหลือน้อยจึงทำให้มีราคาแพง สมัยเมื่อหลายสิบปีมาแล้ว ปทุมมาราคาก็โลกร่มละไม่กี่สิบบาท สมัยที่เวลานี้ เวลาที่มีปทุมมาติดอวน ชาวประมงจะสายหน้าอย่างเหนียวอ่อนเพราะรู้ว่าตอนแกะปทุมมาแต่ละตัวออกจากอวนนั้นค่อนข้างยาก เสร็จแล้วยังขายได้ราคาถูกอีกต่างหากทว่ามาถึงวันนี้ ชาวประมงทุกคนอยากให้ปทุมมาติดอวน มากเท่าไรยิ่งดี ติดอวนมาแค่ 10 กิโลกรัม ก็จะขายได้ร่วม 3,000 บาททีเดียว

ดูตามแนวโน้มแล้ว ปทุมมาจากทะเลจะต้องเหลือน้อยลงอีก นับว่ายังโชคดีที่หมู่บ้านชาวประมงหลายแห่งของไทย จัดให้มีการนำปทุมมาที่มีไขมาเลี้ยง เพื่อให้มันสลัดไข แล้วนำไขไปปล่อยลงทะเล ถือเป็นการขยายพันธุ์อย่างได้ผล

### ขั้นตอนในการขยายจำนวนปทุมมา มีดังนี้

เริ่มต้นด้วยการรับซื้อปทุมมาที่มีไขมาตัวละ 20 บาท แล้วนำมาขังไว้โดยให้ออกซิเจน เพื่อให้มันหายใจได้สะดวก แต่ไม่ต้องให้อาหารแก่แม่ปู

แม่ปูที่มีไขสีดําเพียง 2 วัน ก็จะสลัดไขออกจนหมด

แม่ปูที่มีไขสีเทา ใช้เวลา 5 วัน จึงจะสลัดไขออก

ส่วนแม่ปูที่มีไขสีเหลือง ใช้เวลา 7 วัน ในการสลัดไข

แม่ปูแต่ละตัวจะสลัดไขได้ประมาณ 700,000 ฟอง โรงรับจํานำปทุมมาจึงสามารถนำไขออกไปปล่อยทะเลได้ทุกวัน วันละหลายล้านตัว

สำหรับเรื่องนี้ คุณณรงค์ อธิบายว่า พอไขหลุดจากตัวแม่ปู ก็จะกลายเป็นปูตัวเล็กๆ ถ้าไม่รีบนำไปปล่อย ลูกปูจะกินกันเอง

หลังจากเปิดรับจํานำและปล่อยพันธุ์ลูกปูเข้าสู่ทะเลได้ไม่ถึง 8 เดือน พบว่าชาวประมงสามารถออกจับปทุมมาได้มากขึ้น เพียงไม่กี่ปี มีปทุมมาให้จับมาขายมากขึ้นถึงวันละอย่างน้อยได้รายละประมาณ 20 กิโลกรัมมีรายได้เพิ่มขึ้นจากวันละ 800 บาท เป็น 1-2 พันบาท ที่เป็นอย่างนี้ก็เพราะปทุมมาเจริญเติบโตเร็ว ใช้เวลาจากเป็นไขเพียง 7 เดือนก็จะโตขนาด 7 ถึง 8 ตัวโล กำลังน่ากิน โดยปัจจุบัน ชาวประมงที่จับปทุมมาที่มีไข แห่กันนำปทุมมาส่ง จากจํานำ 20 บาท มาเป็น 10 บาท ไปจนถึงไม่ขอรับเงิน เพราะชาวประมงเห็นความสำคัญของโรงรับจํานำปทุมมาแห่งนี้ ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการอนุรักษ์พันธุ์ปทุมมาและเพื่อให้ชาวประมงทำประมงได้อย่างยั่งยืน

คุณณรงค์ ม่วงทองคำ กล่าวทิ้งท้ายก่อนเดินทางไปเตรียมลูกปุดแรกของวันนี้เพื่อจะนำไปปล่อยลงทะเลต่อไป ปัจจุบันโรงรับจำนำปูแห่งนี้กลายเป็นแหล่งเรียนรู้ประจำชุมชนซึ่งเปิดโอกาสให้ผู้สนใจและเด็กนักเรียนมาศึกษาวิธีการอนุรักษ์และเพาะพันธุ์ปูม้า สำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจอยากรับประทานปูม้าสดๆก็สามารถมาเลือกซื้อได้ที่นี้เช่นกัน

\*\*\*\*\*

ขอขอบคุณ

คุณณรงค์ ม่วงทองคำ (ประธานกลุ่มวิสาหกิจประมงชายฝั่งอำเภอปะทิว)

โทรศัพท์ 08-4844-8670

ใครสนใจโครงการดีๆแบบนี้ ลองดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

[www.facebook.com/Majchastreet](http://www.facebook.com/Majchastreet)